

## Kalėdų gardumynai: sultingas kepsnys ir saldžiarūgštės salotos



### Gaminimas

#### Kepsnio GAMINIMAS:

1. Grilinę keptuvę patepkite ghee sviestu ir stipriai įkaitinkite. Į kaitrią keptuvę dėkite kepsnį ir apkepkite iš abiejų pusių po 5 minutes.
2. Kepsnį pabarstykite druska ir pipirais, leiskite „pailsėti“ kelias minutes.

#### Salotų GAMINIMAS:

1. Salotas pasmulkinkite, mandarinus taip pat.
2. Suplakite alyvuogių aliejų, lašelj acto, šiek tiek druskos ir užpilkite ant salotų.

Sultingi linkėjimai,  
Už receptą dėkojame Lieknoms Bitėms.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me jautienos didkepsnių black angus
saujelė	Kale salotų
saujelė	špinatų lapelių
1 vnt.	mandarino
saujelė	svogūno laiškų
pagal poreikį	kokybiško acto
kepimui	alyvuogių aliejaus